

## **ATRANI (SA)**

L'origine è incerta: la maggior parte degli studiosi propende per l'aggettivo latino ater, oscuro, tetro, perché corrisponderebbe alla visione del borgo simile a un antro racchiuso tra ripide pareti rocciose a picco sul mare. Altri fanno derivare il nome dall'insediamento da cui provenivano i primi coloni greci, Atria.



### **La Storia ...**

Il Ducato di Amalfi si estendeva da Cetara a Positano comprendendo anche Agerola, Pimonte, Lettere, Capri e l'arcipelago delle Sirenuse (Li Galli). All'interno di questo territorio Atrani era un borgo che si fregiava del titolo di città, città gemellata di Amalfi e sede dell'aristocrazia. Ivi risiedevano: i Pantaleoni (la famiglia più ricca e potente di Amalfi); gli Alagno; i Comite Mauro; i Comite Iane; gli Augustariccio; i Viarecta. I suoi abitanti conservavano identità di Atranesi, a differenza di tutti gli altri abitanti del Ducato che erano denominati Amalfitani.

Solo agli amalfitani e agli atranesi era riservato il diritto di eleggere o deporre i capi del Ducato. Amalfi fu governata dapprima da Conti, poi da Prefetti, quindi da Giudici ed infine da Duchi (e non da Dogi come erroneamente si dice, che invece imperavano a Venezia). Il Duca concentrava nella sua persona sia il potere civile che quello militare. Simbolo della sua podestà era un copricapo, il "Birecto", di cui i Duchi venivano insigniti nella Cappella Palatina del S. Salvatore de Birecto di Atrani.

Il Borgo di Atrani era più esteso di quello attuale e protetto sui confini da imponenti fortificazioni. Si estendeva fino a Castiglione (oggi fraz. Del Comune di Ravello), così chiamata da castello, onis, un grande castello situato sul promontorio ove oggi sorge la Colleggiata di Santa Maria Maddalena. In località Civita era invece situato il Castello di Supramonte, distrutto dagli attacchi dei pisani tra il 1135-37. Vi era poi la torre costiera del "Tumulo" o di "San Francesco", costruita nel 500 ad opera di Don Parafan de Ribera per difendersi dai Turchi che, dopo la sconfitta della flotta cristiana a Gerbe presso Tunisi, infestavano il litorale.

Gli atranesi collaborarono allo sviluppo economico-sociale del Ducato. Rilevanti erano i pastifici e le fabbriche di tessuti che producevano saiette e drappi preziosi, per i quali gli atranesi detennero il vanto tra i centri della costiera. Essi furono particolarmente attivi nella zona orientale extra-Ducato: a Paestum, a Cava dei Tirreni e a Vietri sul mare.

Nel 987 Amalfi fu promossa a rango di Diocesi Arcivescovile da Papa Giovanni XV. Il primo arcivescovo fu l'atranese leone di Sergio di Urso Comite.

Ad Atrani era fiorente la vita religiosa: circa trecento erano le chiese e le cappelle private. Il Monte Maggiore (oggi Monte Aureo) ospitava sei cenobi, i più antichi del Ducato.

Il maremoto del 24 settembre 1343 (di cui ha lasciato un'efficace descrizione il Petrarca in una nota epistola delle "Familiari") sommerse buona parte del litorale e pose fine allo splendore di Amalfi e di Atrani, già provate dalle continue incursioni dei pisani 1135-37. Negli anni che seguirono, le sorti di Atrani furono legate a quelle di Amalfi, il cui Ducato, oramai decaduto, venne inglobato nel Principato di Salerno.

Nella seconda metà del 1100, Manfredi, per punire gli atranesi per essersi schierati a favore del papa nella lotta tra Papato ed impero, inviò contro di loro 1000 marinai Alessandrini. Gli atranesi fuggirono ad Amalfi e i mercenari si stabilirono nel borgo che abbandonarono soltanto molti anni dopo (evento attribuito all'intercessione di Santa Maria Maddalena a cui gli atranesi si erano votati). Dell'occupazione rimangono tracce, ancora oggi, nella cadenza ed in alcune parole del dialetto locale.

Nel 1647, braccato dai soldati del Vicerè di Napoli, fece ritorno ad Atrani Masaniello, per nascondersi in quella che da allora viene chiamata "Grotta di Masaniello", una cavità poco distante dalla casa materna dell'eroe. Nato a Napoli nel 1620 Tommaso Aniello d'Amalfi, detto Masaniello, figlio di Francesco d'Amalfi ed Antonia Gargano di Atrani, di mestiere faceva il pescivendolo, ma era noto in piazza del Mercato a Napoli per la sua abilità di contrabbandiere reale per il quale fu imprigionato insieme alla moglie. Uscito di galera per nulla domato, il 7 luglio 1647 Masaniello insieme a Giulio Genoino fu a capo della "rivolta dei fichi" (scoppiata per protesta contro il rincaro dei dazi sulla frutta e sui principali prodotti agricoli). La rivolta da Napoli si estese a tutto il Regno.

Venne proclamata la Real Repubblica sotto la protezione della Francia e Masaniello fu acclamato "Capitano generale del popolo Napolitano". Il potere gli diede alla testa abbandonandosi ad una serie di eccessi che lo resero inviso dal popolo. Il 16 luglio 1647 cadde vittima di una congiura: il cadavere decapitato, e la testa su di un palo, fù portata in trionfo per le vie della città. La Real Repubblica resistette fino all'aprile successivo, poi soccombette agli spagnoli. Nel 1643 la Grande Peste miette numerose vittime anche ad Atrani. Negli anni che seguono non si registrarono nel Borgo eventi particolari fino al 22 giugno 1807, data in cui Giuseppe Bonaparte, Re del Regno di Napoli, si recò in visita ufficiale in Costiera Amalfitana. Colpito dalle bellezze del luogo e da Amalfi ed Atrani in particolare, promise di far costruire una strada che rendesse più facile l'accesso al Regno dei paesi della Costiera. Tale strada fu realizzata però tra il 1816 ed il 1854 da Gioacchino Murat.

## **Riepilogo ...**

- 940, è fondata in Atrani la chiesa di San Salvatore de Birecto, che avrebbe poi assunto la funzione di cappella palatina della Repubblica di Amalfi: in essa avevano luogo le elezioni, le investiture e le sepolture dei Dogi.
- 986, sorge il monastero benedettino dei santi Quirico e Giuditta, di cui sono ancora visibili i ruderi.
- 1087, sono fuse a Costantinopoli le porte in bronzo per le chiese di Atrani, su committenza dello stesso nobile atranese che aveva già rifornito il duomo di Amalfi.

- 1135, il piccolo borgo costiero è devastato dai Pisani.
- 1274, la costruzione della collegiata della Maddalena coincide con la rinascita di Atrani voluta dal re svevo Manfredi. La chiesa celebra anche la fine delle incursioni saracene.



### **La chiesa in cui i Dogi mettevano il berretto**

La bellezza di Atrani sta nella coreografia che la spiaggia gli disegna intorno e nell'intrico di abitazioni, poste l'una sull'altra, che lo fa somigliare a un presepe, soprattutto la sera quando le luci sono accese.

Di giorno, le stradine che l'attraversano sembrano talvolta sparire dentro le case, per poi riemergere d'incanto in uno slargo, una piazzetta, dove la luce del sole è finalmente libera di irradiarsi.

Atrani, vicinissimo ad Amalfi, è il borgo costiero che meglio ha conservato la struttura originaria, risalente al medioevo, fatta di vicioletti, archi, cortili, piazzette e le caratteristiche "scalinatelle".

Ha una piccola spiaggia raccolta e protetta da cui, la sera, partono le lampare per la pesca. Di notte, i mille punti luminosi delle lampare in mare sono la più bella visione che si possa avere del Mediterraneo.

In un posto così piccolo ci sono tante cose da vedere. Perché Atrani, al tempo delle repubbliche marinare, era abitata dalle famiglie più nobili di Amalfi. E qui i Dogi erano incoronati e seppelliti.

La visita al borgo deve quindi iniziare dalla chiesa di San Salvatore de Birecto, dove avveniva l'incoronazione delle massime autorità governative, a cui veniva solennemente posto sul capo il berretto ("birecto") dogale.

Rimaneggiata in stile neoclassico, la chiesa è in realtà antichissima. Fondata infatti nel 940, contiene un pluteo marmoreo della fine dell'XI secolo che mostra altorilievi di stile bizantino e figure antropomorfe di derivazione longobarda. La bella porta di bronzo fu fatta fondere a Costantinopoli nel 1087 dal nobile Pantaleone Viaretta, lo stesso che vent'anni prima aveva procurato ad Amalfi la porta del Duomo. Le due porte sono molto simili e quella di Atrani presenta due battenti formati da 24 formelle, con le quattro centrali ricche di intarsi in argento, rame e smalti, eseguiti con tecnica orientale (persiano-siriaca).

Sulle pendici del monte è posta invece la collegiata di Santa Maria Maddalena, sorta nel XIII secolo come ringraziamento degli atranesi alla Madonna per averli liberati dai predoni saraceni. È costituita da un unico

ambiente rettangolare coperto da una volta a botte e illuminato da due finestroni di età barocca come la facciata. Nella piccola sacrestia è conservata un'urna cineraria romana di marmo bianco. La cupola maiolicata e la torre campanaria a pianta quadrata sono diventate il simbolo dello skyline di Atrani.

Accanto alla chiesa si trova la Grotta di Masaniello, al di sotto della quale è situata la casa materna del celebre capopopolo napoletano, costruita in cima a 500 scalini.

Poco al di sopra dell'antica via pubblica che collega Atrani con Amalfi c'è la Grotta del Santi. Si tratta probabilmente di una parte dell'antico monastero benedettino dei SS. Quirico e Giulietta fondato nel 986 dal futuro arcivescovo Leone I. L'entrata della piccola grotta, che si apre su un terrazzamento coltivato a limoni, è contornata da uno degli archi di sostegno di un canale idrico. La Grotta ha il perimetro di un quadrilatero irregolare e le pareti decorate da affreschi in stile bizantino, risalenti al XII secolo e raffiguranti i quattro evangelisti. Sul fondo verde campeggia un santo guerriero, certamente San Giorgio, con il braccio levato a reggere l'asta.



## **I prodotti tipici**

Incassate fra il mare e le alte pareti rocciose, le case di Atrani, dai tenui colori pastello, si concentrano in una superficie limitatissima e sono raggiungibili solo attraverso vicoli e scalinate che, insieme ad orti, limoneti e giardini sembrano abbracciare la piazzetta Umberto I, uno dei luoghi più intimi e romantici della Costiera Amalfitana.

Lo spazio è estremamente limitato e sono pochi i fortunati che possono vantare il loro "pezzo d'orticello" da dove ricavare i classici prodotti costieri. Le viti appoggiate a sostegni vivi (noci, olivi, limoni e altri alberi di frutta) e a "pertiche", consentono la coltivazione orticola del terreno sottostante che assicura la crescita di melanzane (deliziose sott'olio come i pomodori) patate, fave e altre verdure.

Il borgo, che si apre ad anfiteatro sul mare di smeraldo, è di grande suggestione e bellezza ed è da questo vasto mare che ha tratto per secoli la sua ricchezza; ancora oggi nelle notti di pesca, brilla di piccole luci: sono le lampare, imbarcazioni munite di lampade, dove gli esperti pescatori trascorrono le loro notti aspettando che il pesce cada nella rete...e ad agosto la tipica sagra del pesce azzurro.

La cucina atranese riprende a grandi linee quella napoletana, fa uso di pesce e frutti di mare e di ricette antiche tramandate di madre in figlia.

Gli ingredienti principali, oltre al pesce, sono i formaggi freschi provenienti dalle colline (mozzarelle, fior di latte, provole), i pomodorini freschi "a piennolo", cioè riuniti in grappoli che si conservano fino all'inverno, la pasta fatta a mano come "scialatelli" e "laganelle".

Deliziosi ad Atrani sono anche i dolci come "o' bocconotto" (foto sotto) , così buono con la crema e l'amarena che si mangia in un sol boccone, "o' pasticciotto" che ne è la versione pantagruelica, la cassata o quelli fatti col limone, che qui si chiama "sfusato amalfitano" ed è senza dubbio il più pregiato del Mediterraneo.



Tra i liquori ricavati da antiche ricette contadine non è celebre solo il limoncello ma anche il nocino (o "nocillo"), e il fragolino, il mortello, il concerto, il finocchietto, il lauro, deliziosi profumi che ricordano salottini settecenteschi.

Per non parlare di bijou come i "passolini", uva appassita al sole e conservata in un cartoccio di foglie di limone legate con un sottile giunco, o i "fichi a crocetta", riposti nei caratteristici cestini di vimini e insaporiti con spezie, da consumarsi a Natale.

### **I piatti tipici**

Tra le molte possibilità, scegliamo "o' sarchiapone", la zucca verde che è alla base del piatto simbolo.



Il **"sarchiapone"** è la zucca verde lunga che viene sbucciata e svuotata rendendola come un cannellone rigido. Dopo questa operazione, si prepara un'imbottitura che concerne un impasto di carne tritata, uova battute, mozzarella, prosciutto cotto e salame il tutto tagliato a pezzetti con parmigiano, un pizzico di sale, pepe, basilico e prezzemolo. Nel frattempo si prepara una salsa al pomodoro non troppo densa, che verrà unita al resto. Riempita la zucca, dell' impasto sopra citato, si infarina e si frigge per poi disporla in un ruoto, condita con la salsa preparata, basilico ed una grattugiata di parmigiano, si inforna a temperatura media per 20-30 minuti. A fine cottura..... il piacere è assicurato!



Il vino con cui accompagnare il "sarchiapone" dev'essere un rosso secco e corposo, come un Furore (foto sopra a sinistra) o un Tramonti (foto sopra a destra).

Altro piatto interessante è quello che vedete qui sotto ...



#### **ALICI MARINATE**

**Ingredienti per 4 persone:** 17 alici fresche - 1 limone verde - 1 mazzetto di cipollotti freschi - 7 cucchiaini di olio extravergine di oliva - 2 cucchiaini di aceto di vino - 1 cucchiaino di aceto balsamico – sale - pepe in grani - prezzemolo.

## **Preparazione ...**

Pulite le alici, eliminando interiora e spine, lavatele e asciugatele, disponetele su di un piatto e bagnatele con succo di limone. Sminuzzate il prezzemolo e unitelo all'olio di oliva ed ai due tipi di aceto, regolate il sale e versate il tutto sulle alici. Lasciate riposare le alici nel piatto, ricoperto con pellicola trasparente, per 4 ore in frigorifero. Scottate i cipollotti, tagliati a bastoncini sottili, in acqua calda per un minuto, sgocciolarli e farli raffreddare. Arrotolate le alici a qualche striscia di cipollotto, fissandole con uno stuzzicadenti, disponetele su un piatto; versandovi la salsa marinata precedentemente preparata.

## **Sagre e Manifestazioni da non perdere ...**

- ✓ **Regata Storica** delle Repubbliche Marinare (ogni 4 anni a giugno)
- ✓ **Festa della Santa Patrona** Maria Maddalena (22 luglio ed ottobre)
- ✓ **Sagra del Pesce Azzurro** ed alici (agosto)
- ✓ **Festività della Madonna del Carmine** (agosto)
- ✓ **Estate Atranese**, manifestazioni varie di teatro, cabaret, gare canore in piazzetta (estate)
- ✓ **Caffè Concerto** (ottobre)
- ✓ **Matrimonio ducale**, che vuole rievocare un evento storico, accaduto la domenica 26 aprile 1002, quando, nella cappella palatina di S. Salvatore de Birecto fu celebrato, dal cappellano rettore e abate della stessa, il "presbiter" Giovanni, il matrimonio tra Sergio, figlio del duca di Amalfi Giovanni I e nipote del "magnificentissimo" duca, patrizio imperiale, Mansone I, e Maria, figlia del principe di Capua e Benevento Pandolfo II. Queste "nozze del potere" suggellarono l'alleanza tra Amalfi ed uno dei più potenti Stati regionali. Per l'occasione saranno utilizzati i costumi delle regate e nella Piazza sarà allestito il banchetto riproducendo scenografia e piatti medievali
- ✓ **Notte dei Tric Trac**, per scacciare gli spiriti maligni si esplodono petardi per le vie della città e nei vicoli (23 dicembre)
- ✓ **Discesa della stella cometa dal monte Civita** arriva la stella cometa che guidò i Re Magi a Nazaret, fuochi d'artificio e solenne funzione religiosa della deposizione del Bambino Gesù (24 dicembre)
- ✓ **Festività di San Biagio** (3 gennaio)
- ✓ **Processione dei Battenti** (giovedì santo)
- ✓ **Stesa delle campane a festa e solenne eucaristia** (Pasqua)
- ✓ **Festività del Corpus Domini** (giugno)
- ✓ **Festività di Santa Maria del Bando** con commemorazione del miracolo della Santa, che scampò gli Atranesi da una terribile alluvione (agosto)

## **Dove mangiamo ?**

**Ristorante Le Arcate** – Largo Cav. Orlando Buonocore- 089/871367 - <http://www.learcate.net>

**Ristorante Le Palme** – Via Marinella - 089/871700 - <http://www.lepalmeamalfi.com>

**Ristorante Ostaria da Luisella** – Supportico Marinella - 089/871087

**Ristorante A' Paranza** – Via Dragone - 089/871840 - <http://www.ristoranteparanza.it>

**Ristorante Mistral** – Piazza Umberto I - 089/872827

**Ristorante La Cantina del Nostromo** (Zaccaria) - 089/871807

## **Dove sostare ...**

### **Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

Al momento non abbiamo notizie sulla presenza di strutture idonee ad accogliere il turismo itinerante.

### **Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :**

**AGRITURISMO MARE E MONTI IN COSTA D'AMALFI** - Via Trugnano,3 Frazione Corsano - Costiera Amalfitana - 84010 - Tramonti - SA - (Campania) - Tel.089876665 - 3406168643 - Fax. 089876665 - Sito Internet: [www.agriturismomaremonti.it](http://www.agriturismomaremonti.it) (a pochi km da Atrani). L'Agricampeggio è situato tra il verde dei monti e l'azzurro del mare (7 Km) della Costiera Amalfitana, a breve distanza da Pompei, Capri, Sorrento, Paestum e Reggia di Caserta. Esso è munito di area di sosta attrezzata per camper, di piazzole per tende ed è ubicato all'interno dell'Agriturismo Mare e Monti. Lingue parlate: Inglese, Francese e Spagnolo.

I servizi in dotazione all'area di sosta sono i seguenti:

- Area munita di numero 6 posti per camper, con ingresso controllato (sbarra);

-Illuminazione notturna in piazzola;-Rifornimento acqua potabile n. 2 prese;-Allaccio elettrico 220 V.- n. 4 colonnine;

-Servizi igienici n. 2 – Docce n.2 dotate anche di acqua calda;-Disponibilità di lavello-lavatoio per biancheria e panni;

-Disponibilità di lavandino per posate e stoviglie;-Pozzetto di scarico per acque nere e grigie;-

Possibilità di ospitare equipaggi in tende, in camere od in appartamenti. Animali ammessi. Coordinate gps: +40°42'27.88"N - +14°38'14.22"E - Llatitudine:40.70774495 - Longitudine:14.63728361 -

## **Info Turistiche ...**

Municipio (Comando Polizia Municipale): via Dei Dogi - Tel. 089 871185 e 089 871487 - fax 089 871484

## **Fonti ...**

Borghi d'Italia – Comune di Atrani - Turismoinsalerno.

